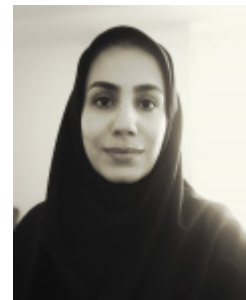




انیسه جمشیدی

استادیار

دانشکده: منابع طبیعی دریا



سوابق تحصیلی

مقطع تحصیلی	سال اخذ مدرک	رشته و گرایش تحصیلی	دانشگاه
کارشناسی	۱۳۸۶	مهندسی منابع طبیعی - شیلات	دانشگاه تهران
کارشناسی ارشد	۱۳۹۰	شیلات- فرآوری محصولات شیلاتی	دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
دکتری	۱۳۹۷	شیلات- عمل آوری فرآورده های شیلاتی	دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

اطلاعات استخدامی

محل خدمت	عنوان سمت	نوع استخدام	نوع همکاری	پایه
دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر	استادیار	پیمانی	تمام وقت	۱

جوایز و تقدیر نامه ها

مقاله برتر ارائه شده در محور منابع طبیعی دریا (شیلات)- سومین همایش بین المللی و پنجمین همایش ملی توسعه پایدار دریا محور (7 و 8 بهمن ماه 1404)

زمینه های تدریس

زیست فناوری محصولات شیلاتی

فرآیندهای حرارتی و غیر حرارتی در فرآوری آبزیان

نگهداری و حفظ کیفیت آبزیان پس از صید

بسته بندی و بازاریابی محصولات شیلاتی

کارگاه ها

کارگاه تولید ایزوله پروتئین ماهی (FPI) به عنوان یک فرآورده با ارزش افزوده از ماهیان کم مصرف
سمینار کاربرد فناوری های نوین در غنی سازی مواد غذایی با استفاده از روغن ماهی
کارگاه آشنایی با انواع فرآورده های شیلاتی

عضویت در هیات تحریریه مجلات علمی و پژوهشی

داور مجله بین المللی LWT-Food Science and Technology

داور مجله بین المللی Food Control

داور مجله بین المللی Foods (MDPI)

داور مجله علوم و فنون دریایی

طرح های پژوهشی

مجری طرح "تولید فیلم بسته بندی بر پایه کیتوزان/ژلاتین/صمغ گوار حاوی اسانس های زنجبیل و رزماری و بررسی اثر آن بر ماندگاری فیله ماهی سی لاس آسیایی (Lates calcarifer) طی نگهداری در یخچال (4 ±)"، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، 1405 الی 1406.

Oreochromis niloticus همکار طرح " اثر مدت نگهداری فیله منجمد تیلاپیا () بر کیفیت و ماندگاری فیله ناگت تولیدی"، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، 1394 الی 1396.

Advance in the study of the microencapsulation of omega-3 fatty acid to enrich meat products . دانشگاه Extremadura کشور اسپانیا در قالب فرصت مطالعاتی کوتاه مدت خارج از کشور، 1395 الی 1396.

همکار طرح بهینه سازی بافت ناگت میگو تحت تاثیر شرایط قوام یابی و افزودنی های مختلف. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، 1393.

مقالات در همایش ها

۱. انیسه جمشیدی، ترکیبات زیست فعال استخراج شده از جلبک های دریایی و اثرات سلامت ژای آن ها، سومین همایش بین المللی و پنجمین همایش ملی توسعه پایدار دریا محور، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، ۱۴۰۴/۱۱/۰۷.

2. Shabanpour, B., Pourashouri, P., Jamshidi, A., Rahmanifarah, K., Vejdan Taleshmikaeil, A., Enhancing physicochemical properties of shrimp nuggets through incorporation of carrageenan, xanthan and alginate ,The 3rd International and 5th National Conference on Marine Sustainable Development, Khorramshahr University of Marine Science and Technology, 2026/01/07

3. Shabanpour, B., Pourashouri, P., Jamshidi, A., Rahmanifarah, K., Vejdan Taleshmikaeil, A ,The influence of carrageenan, xanthan and alginate addition on the texture and sensory characteristics of shrimp nuggets ,The 3rd International and 5th National Conference on Marine Sustainable Development, Khorramshahr University of Marine Science and Technology ,2026/01/07

4. Perez, & Palacios, T., Jamshidi, A., Solomando, J. C., Antequera, T, Lipid Oxidation in Different Food Matrixes Fortified with Double Microcapsules of Omega-3 Fatty Acids, 18th Euro Fed Lipid Congress and Expo, 2021/10/18
5. Perez, & Palacios, T., Jamshidi, A., Solomando, J. C., Antequera, T, Bioaccessibility of omega-3 fatty acids in fish oil microcapsules from double emulsions: effect of high-pressure homogenization, 18th Euro Fed Lipid Congress and Expo, 2021/10/18

مقالات در نشریات

۱. بهاره شعبان‌پور، پرستو پورعاشوری، انیسه جمشیدی، کاوه رحمانی‌فرح، اکبر وجدان طالش‌میکائیل، بهبود بافت ناگت میگوی تولیدی از سوریمی ماهی در ترکیب با کارائینان، آلژینات و زانتان، مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۳/۰۴/۰۲.
۲. حکیمه فکراندیش، انیسه جمشیدی، ماندانا شمسی زاده، مطالعه تاثیر غلظت‌های مختلف ژل آلوه ورا بر شاخص‌های حسی، میکروبی و شیمیایی ماهی سی باس آسیایی (Lates calcarife) طی دوره‌ای نگهداری در یخچال، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۲/۰۴/۰۷.
۳. محبوبه موسایی پور، بهاره شعبانپور، پرستو پورعاشوری، انیسه جمشیدی، یاسمن اعتمادیان، مقایسه، تعیین کیفیت و ارزیابی فساد فیله‌های منجمد شده ماهی تیلایپای نیل (Oreochromis niloticus) وارداتی و پرورش یافته در ایران، مجله علمی شیلات ایران، ۱۳۹۸/۰۴/۰۴.
۴. سید مهدی اجاق، سحر السادات موسوی بنی، علیرضا عالیشاهی، انیسه جمشیدی، عصمت محمدی، معظمه کردجری، اثر قوام یابی و افزودن صمغ‌های CMC و کتیرا بر ویژگی‌های فیزیکی‌وشیمیایی و حسی کوفته تولیدی از ماهی کپور نقره‌ای (Hypophthalmichthys molitrix)، نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۳۹۷/۱۰/۱۰.
۵. سید مهدی اجاق، بهاره شعبانپور، انیسه جمشیدی، اعظم صیامیان، بررسی تغییرات ترکیب تقریبی و فاکتورهای فیزیکی ناگت ماهی کپور نقره‌ای (Hypophthalmichthys molitrix) طی سرخ کردن مقدماتی در روغن‌های مختلف گیاهی و دماهای متفاوت، نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۷/۰۳/۰۲.
۶. امید اسدی فارسانی، معظمه کردجری، بهاره شعبانپور، سید مهدی اجاق، انیسه جمشیدی، بررسی میزان اکسیداسیون چربی در ناگت ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان (Oncorhynchus mykiss) حاوی عصاره جلبک قهوه‌ای (Iyengaria stellate) طی نگهداری در دمای ۱۸- درجه سانتی‌گراد، مجله بهره‌برداری و پرورش آبزیان، ۱۳۹۶/۰۷/۱۱.
۷. محبوبه موسایی پور، بهاره شعبانپور، پرستو پورعاشوری، انیسه جمشیدی، یاسمن اعتمادیان، مقایسه کیفیت شیمیایی فیله و ناگت تولیدی از تیلایپای منجمد وارداتی (Oreochromis niloticus) با تیلایپای پرورشی در ایران، نشریه‌ای نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۳۹۶/۰۶/۱۱.
۸. سید مهدی اجاق، فرزانه فاطمی راد، معظمه کردجری، انیسه جمشیدی، اثر درصدهای مختلف ترکیب سوریمی ماهی کپور نقره‌ای (Hypophthalmichthys molitrix) و مینس میگوی سفید هندی (Penaeus indicus) بر بهبود ویژگی‌های کیفی ناگت میگو، شیلات، منابع طبیعی ایران، ۱۳۹۵/۱۰/۱۹.
۹. انیسه جمشیدی، بهاره شعبان‌پور، اثر هیدروکسی پروپیل متیل سلولز (HPMC) افزوده شده به آردزنی و لعاب ناگت ماهی سارم (Scomberoides commersonianus) بر میزان جذب روغن و کیفیت آن طی نگهداری در فریزر (۱۸ °C-)، مجله علمی پژوهشی شیلات دانشگاه آزاد اسلامی آزاد شهر، ۱۳۹۳/۰۸/۱۲.
۱۰. سید مهدی اجاق، سعید کاظمی ثیا، انیسه جمشیدی، بهاره شعبان‌پور، اثر دماهای مختلف سرخ کردن مقدماتی در روغن کانولا بر کیفیت و مقدار جذب روغن در قسمت‌های مختلف ناگت ماهی کپور نقره‌ای (Hypophthalmichthys molitrix)، مجله بهره‌برداری و پرورش آبزیان، ۱۳۹۲/۰۵/۱۲.
۱۱. انیسه جمشیدی، بهاره شعبان‌پور، کاوه رحمانی‌فرح، سید یوسف پیغمبری، هانیه رستم‌زاد، مریم آذری‌به، لحاک برزگر، بررسی اثر صمغ‌های زانتان، آلژینات، و کربوکسی متیل سلولز و شرایط انجمادزدایی بر کیفیت فینگر ماهی، نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۱/۰۳/۲۰.
12. Emir Coban, O , Firat Kilincer, E , Jamshidi, A , Zulfu Coban, M, Shelf-Life Prediction of Shrimp Gravilax Using Machine Learning: Integrating Traditional Processing with AI Modeling, Foods, 2026/03/20
13. Emir Coban, O and Jamshidi, A, Development of bionanocomposite film based on chia seed mucilage incorporated with ZnO nanoparticles and their application for preserving fresh rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) fillets, Journal of Food Measurement and Characterization, 2023/11/11

- Advantages of techniques to fortify food products with the benefits of fish oil, Food Research International, 2020/05/26 .14
- Pourashouri, P , Shabanpour, B , Kordjazi, M , Jamshidi, A, Characteristic and shelf life of fish sausage: fortification with fish oil through emulsion and gelled emulsion incorporated with green tea extract, Journal of the Science of Food and Agriculture, 2020/05/12 .15
- Zarrabi, A et al., Nanoliposomes and Tocosomes as Multifunctional Nanocarriers for the Encapsulation of Nutraceutical and Dietary Molecules, Molecules, 2020/01/02 .16
- Microencapsulation of oil and protein hydrolysate from fish within a high-pressure homogenized double emulsion, Journal of Food Science and Technology, 2019/08/21 .17
- Jamshidi, A , Shabanpour, B , Pourashouri, P , Raeisi, M, Optimization of encapsulation of fish protein hydrolysate and fish oil in W1/O/W2 double emulsion: Evaluation of sensory quality of fortified yogurt, Journal of Food Processing and Preservation, 2019/07/10 .18
- Jamshidi, A , Shabanpour, B , Pourashouri, P , Raeisi, M, Evaluation of Different Proportions of Distilled Water to Substrate on Functional Properties, Antioxidant and Nutritional Quality of Bigeye Ilisha (Ilisha Megaloptera) protein hydrolysate, Jorjani Biomedicine Journal, 2018/09/29 .19
- Jamshidi, A , Shabanpour, B , Pourashouri, P , Raeisi, M, Using WPC-inulin-fucoidan complexes for encapsulation of fish protein hydrolysate and fish oil in W1/O/W2 emulsion: Characterization and nutritional quality, Food Research International, 2018/08/02 .20
- Jamshidi, A and Shabanpour, B, The effect of hydroxypropyl methyl cellulose (HPMC) added pre-dust and batter of Talang queenfish (Scomberoides commersonnianus) nuggets on the quality and reduction of oil uptake, Minerva Biotechnologica, 2014/03/26 .21
- Rahmanifarah, K and Jamshidi, A, Effect of added oxidized starch and soy isolate protein on quality of fish finger made from silver carp (Hypophthalmichthys molitrix), Minerva Biotechnologica, 2013/12/26 .22
- Ojagh, S. M , Shabanpour, B , Jamshidi, A, The effect of different pre-fried temperatures on physical and chemical characteristics of silver carp fish (Hypophthalmichthys molitrix) nuggets, World Journal of Fish and Marine Sciences, 2013/08/12 .23
- Shabanpour, B and Jamshidi, A, Quality characteristics of fried Rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) fillets coated with different hydrocolloids, World Journal of Fish and Marine Sciences, 2013/07/24 .24
- Jamshidi, A and Shabanpour, B, The Effect of Hydroxypropyl methylcellulose (HPMC) gum added to pre-dust and batters of Talang Queen fish (Scomberoides commersonnianus) nuggets on the quality and shelf life during frozen Storage (-18°C), World Journal of Fish and Marine Sciences, 2013/05/04 .25